Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe

Suppen

Tagessuppe nach Angebot
5,90 €

Soljanka
mit Sauerrahm und Zitrone 5
5,90 €

Vorspeisen

Frische Gartensalate der Saison
mit verschiedenen Kräutern,
mariniert in Italienischer Sauce
dazu gratinierter Ziegenkäse - Weißbrot -Baguettes 4,5
9,30 €

Kleine Auswahl
marinierter Rohkostsalate 3
6,10 €

Aus Topf & Pfanne

Deftiger Rindergulasch
mit Apfelrotkohl und Karlsbader Knödel 2,6
17,50 €

Gepökelte Rinderzunge,
im Wurzelsud gegart,
mit jungen Erbsen und Petersilienkartoffeln 4
17,90 €

Sauerbraten
mit Apfelrotkohl
und Klößen 2,6,5
18,50 €

Schnitzel „Wiener Art „
vom Schweinerücken
dazu frische Steinchampignon
und Pommes frites 5
16,90 €

Rinderroulade mit Apfelrotkohl
und Klößen 2,5
18,50 €

Vegetarisch/vegan

Reispfanne mit Steinchampignons
Gemüse und Käse überbacken
(vegan ohne Käse)
13,50 €

„Thaicurry von der Putenbrust“
Gebratene Putenstreifen mit
Zitronengras, Limettenlaub, Currypaste, Shiitakepilzen
und Basmatireis
16,90 €

Truthahnsteak
mit flambierten Pfirsichschnitzen
und Mandelbällchen 6
16,50 €

Fischspezialitäten

Zarte Forellenfilets, auf der Haut gebraten
mit Blattspinat
an Kräuterkartoffelstampf
18,50 €

Tilapia
Buntbarschfilet
auf frischem Lauchgemüse
mit Basmatireis
17,90 €

Matjesfilet
nach Hausfrauenart
mit Kartoffeln
14,50 €

zum Dessert

Pflaumenknödel mit
süßem Quark
8,20€

Aus der kalten Küche ab 17.00Uhr

Raffiniertes Bratenbrot,
kalter Schweinebraten mit Senf,
Meerrettich und Gewürzgurke 5
12,00 €

Wir bereiten unsere Speisen stets frisch für Sie zu
und bitten daher um Ihr Verständnis für eine
längere Wartezeit.

1 = Geschmacksverstärker
2 = Farbstoff
3 = Koffeinhaltig
4 = Konservierungsstoffe
5 = Antioxidationsmittel
6 = Sulfite